

Deo I

Upoznavanje s vinima

The 5th Wave

By Rich Tennant



U ovom delu...

Ovaj deo knjige ćete bolje shvatiti ako imate neko predznanje: na primer, šta je grožđe i gde vam se nalaze jezik i nos.

Ukoliko vladate ovim osnovama, možete početi da upoznajete vina i da uživajte u njima – čak i ako ih nikada u životu niste probali. Počecemo polako, tako da možete uživati u putovanju.

Poglavlje 1

Osnovno o vinu

U ovom poglavlju

Šta je vino

Žargonski izrazi kao *fermentacija* i *sulfiti*

Šta ima crno vino što belo nema

Zašto je boja važna

Razlike između stonih, penušavih i pojačanih vina

Poznajemo mnogo ljudi koji uživaju dok piju vino, ali ne znaju mnogo o njemu. (I sami smo nekada bili takvi.) To što neko zna mnoštvo informacija o vinima, nije nikakav preduslov za uživanje u tom plemenitom piću. Ipak, poznavanje nekih aspekata vina može vam značajno olakšati izbor vina, pojačati uživanje i povećati samopouzdanje u svetu vina. Možete naučiti onoliko mnogo ili malo koliko želite. Putovanje počinje ovde.

Kako nastaje vino

U osnovi, vino je samo tečno, fermentisano voće. Recept za pretvaranje voća u vino glasi otprilike ovako:

1. Naberite veliku količinu zrelog grožđa.

Umesto grožđa, mogli biste da koristite maline ili bilo koje drugo voće, ali 99,9 procenata svih vina u svetu pravi se od grožđa, jer ono daje najbolja vina.

2. Stavite grožđe u čistu posudu iz koje neće curiti.

3. Zgnječite grožđe da pusti sok.

Nekada se ovo radilo nogama.

4. Čekajte.

U osnovi, spravljanje vina je baš tako jednostavno. Nakon što je grožđe zgnječeno, *kvasci* (sićušni jednoćelijski organizmi koji se prirodno nalaze u vinogradima, stoga i na grožđu) dolaze u dodir sa šećerom iz groždanog soka i postepeno ga pretvaraju u alkohol. Dejstvom kvasaca stvara se i ugljen-dioksid koji se gubi isparavanjem. Kada kvasci prestanu da deluju, vaš groždani sok postao je vino. Umesto šećera, u soku sada imamo alkohol. (Što je grožđe zrelije i slade, to će vino imati više alkohola.) Ovaj proces se zove *fermentacija*.

Ima li šta prirodnije?

Fermentacija je sasvim prirodan proces u koji čovek uopšte ne mora da se upliće, osim što će staviti grožđe u muljaču i iz nje izvući sok. Ovaj proces se odvija bez ikakve vaše pomoći i u svežem jabukovom soku ostavljenom predugo u frižideru. Čak se i u mleku, koje sadrži drukčiju vrstu šećera, stvara mala količina alkohola ako ga ostavimo ceo dan na kuhinjskom stolu.

Kad već govorimo o mleku, Luj Paster je zaslužan za otkriće fermentacije u devetnaestom veku. To jeste otkriće, ne izum. Neke od onih jabuka iz rajskih vrtova verovatno su fermentisale i mnogo pre nego što se Luj Paster pojavio. (Pa, bez vina to i ne bi bio neki raj!)

Moderni trikovi za spravljanje vina

Kad bi svi vinari zaista pravili vino na ovako pojednostavljen način kakav smo upravo opisali, mi bismo pili neku prilično sirovu stvar, koja bi teško mogla da nas inspiriše da napišemo knjigu o vinu.

Srećom, vinari danas raspoložu bezbrojnim trikovima za spravljanje vina. To je jedan od razloga zašto ne postoje dva vina potpuno istog ukusa.

Proizvođači vina mogu da biraju vrstu suda koji koriste za proces fermentacije (dva osnovna materijala su nerđajući čelik i hrastovina) kao i veličinu suda i temperaturu soka za vreme fermentacije – i svaki izbor utiče na raznolikost ukusa vina. Nakon fermentacije, mogu da odluče o tome koliko dugo će ostaviti vino da *zri* (stadijum kada vino poprima sva svoja svojstva) i u kakvom sudu. Fermentacija može da traje tri dana ili tri meseca, a vino potom može da sazreva nekoliko nedelja, nekoliko godina ili nešto između. Ako teško donosite odluke, nemojte nikada postati vinar.

Glavni sastojak

Očigledno, jedan od najznačajnijih činilaca koji utiče da se jedno vino razlikuje od drugog jeste vrsta sirovine – groždani sok. Zrelije, slađe grožđe čini da vino ima više alkohola, a od različitih *sorti* grožđa (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, ili Merlot, na primer) prave se različita vina. Grožđe je osnovni sastojak vina, i vinar sve radi baš sa tim posebnim grožđanim sokom koji ima. U poglavlju 3 biće reči o različitim sortama grožđa i vrstama vina koja se od njih dobijaju.



Lokalni ukus

Grožđe – glavna sirovina za proizvodnju vina – ne raste u praznom prostoru. Od toga gde ono raste – od zemlje i klime svakog vinarskog regiona, kao i od tradicije i ciljeva ljudi koji uzgajaju vinovu lozu i prave vino – zavisi priroda zrelog grožđa i ukus vina koje je napravljeno od njega. Zbog toga ima toliko informacija o zemljama i regionima u kojima se pravi vino. U pet poglavlja koja čine treći i četvrti deo ove knjige, opisujemo sve glavne vinarske regione u svetu i njihova vina.

Koje je boje vaša žed?

Ono dete u vama biće srećno da zna da je, kada je vino u pitanju, sasvim u redu voleti neke boje više od drugih. Nakon što ste napunili šest godina, ne možete više očekivati da ćete proći sa: „Ne volim zelenu hranu!“, ali svakako da se u svojim zrelim godinama možete izjasniti da li više volite belo, crno ili ružičasto vino.

(Ne baš) belo vino

Ko god da je skovao izraz „belo vino“ mora da je bio daltonista. Bacite pogled i biće vam jasno da nije belo – žuto je. Ali svi smo se do sada navikli na taj izraz, i eto – to jeste belo vino.

Belo vino je vino bez primese crvene boje (ili ružičaste, koja pripada paleti crvene). To znači da *White Zinfandel*, popularno ružičasto vino, ne spada u bela vina. Ali sva vina žute i zlatne boje, i ona sasvim bleđa kao voda, jesu bela vina.

Belo vino se dobija na jedan od dva načina. Prvi je da ga proizvedete od belog grožđa – koje u stvari nije belo. (Da li ste uopšte videli belo grožđe?) *Belo* grožđe je zelenkasto, zelenkastožuto, zlatnožuto, a ponekad čak i rozikastožuto. Uglavnom, u belo grožđe spadaju sve vrste grožđa koje nisu tamnocrvene i tamnoplavičaste boje. Ako proizvodite vino od belog grožđa, dobićete belo vino.



Šta je sa sulfitima?

Sumpor-dioksid, hemijsko jedinjenje koje čine sumpor i kiseonik, nastaje spontano tokom fermentacije, u veoma malim količinama. Vinari ga i sami dodaju, jer je on za vino isto što i aspirin i vitamin E za čoveka – čudesni lek koji leči od raznih boljki i sprečava pojavu mnogih. Sumpor-dioksid deluje antibakterijski, pa sprečava da se vino pretvori u sirće. Zaustavlja razvoj kvasaca i na taj način sprečava da slatko vino ponovo fermentiše u boci. Ponaša se kao antioksidans pa održava vino svežim i štiti ga od kvarenja usled pogubnog dejstva kiseonika. Uprkos ovim čarobnim osobinama, vinari se trude da sumpor-dioksid koriste štedljivo, jer što se manje dodaje u vino, to je vino bolje (baš kao što je bolje da i ljudi manje piju lekove).

Evo sada jedne ironične situacije:

Danas – kada je proizvodnja vina toliko napredovala da vinari više nego ikada nemaju potrebe da se oslanjaju na pomoć sumpor-dioksida – na većini etiketa na vinima u SAD stoji naznaka „Sadrži sulfite“ (što znači sumpor-dioksid). To je zato što je američki Kongres 1988. usvojio zakon po kojem je

obavezno ovo naglasiti na etiketama. Zbog toga mnogi ljubitelji vina logično misle da ona sada sadrže više sumpora nego pre; ali, u stvarnosti, upotreba sumpor-dioksida verovatno je manja nego ikad.

Približno 5 procenata astmatičara veoma je osetljivo na sulfite. Da bi ih zaštitio, Kongres je obavezao proizvođače da svako vino koje sadrži više od 10 promila sulfita nosi etiketu s natpisom „Sadrži sulfite“. Pošto se u vinu normalno nalazi između 10 i 20 promila sulfita, to znači da se ova obaveza odnosi na gotovo svako vino. (Izuzetak su tzv. organska vina, koja se namerno proizvode bez dodavanja sulfita; u nekim vinima nivo sulfita je toliko nizak da ne moraju da nose propisanu oznaku na etiketi.)

Stvarni nivo sulfita u vinu kreće se između 30 i 150 mg/l (približno kao u suvim kajsijama); dozvoljeni maksimum u SAD je 350 mg/l. U Srbiji je taj nivo između 150 i 400 mg/l, zavisno od vrste vina. Bela desertna vina imaju najviše sulfita, slede srednje slatka bela vina i ružičasta vina, jer je njima najpotrebnija zaštita. Suva bela vina sadrže manje sulfita, a suva crna vina najmanje.

Drugi način da dobijete belo vino malo je složeniji. U ovom postupku koristi se crno grožđe – ali samo *sok* od crnog grožđa, ne i njegova pokožica. Sok većine sorti crnog grožđa ne sadrži crveni pigment – on se nalazi samo u pokožici – tako da vino koje se proizvodi samo od soka crnog grožđa može da bude belo. U stvarnosti se, međutim, samo nekoliko belih vina proizvodi od crnog grožđa. (Šampanjac je jedan od tih izuzetaka; u poglavlju 14 govori se o upotrebi crnog grožđa u proizvodnji šampanjca.)



Ako se pitate kako, pokožica se odvaja od zrna na jedan od dva načina: *pritskanjem* velike količine grožđa tako da sok ističe a pokožica ostaje – nešto kao kad deca prstima istiskuju pulpu iz zrna grožđa pokušavajući da vas pogode – ili *gnječanjem* grožđa u mašini s valjcima koji cepaju pokožicu tako da se odvaja sok.

Da li je belo uvek ono pravo?

Belo vino možete da pijete kad god želite – što velikom broju ljudi znači da ga mogu piti i mimo obroka ili uz lakšu hranu. U poglavlju 19 se objašnjava uparivanje vina s hranom.

Stilovi belog vina: ništa nije kao obično belo vino

Bela vina možemo svrstati u četiri opšte kategorije prema osnovnoj crti njihovog ukusa – ne računajući penušava vina ni ona jako slatka desertna vina (u poglavlju 15 više o njima). Ako vam se neki od izraza kojima opisujemo ove tri grupe učine čudnim, ne brinite – sve je objašnjeno u poglavlju 2. Stilovi vina su detaljno opisani i u našoj knjizi *Wine Style* (Wiley). Evo te četiri kategorije:

- ✓ Neka bela vina su *osvežavajuća* – iskričava i laka, bez slasti i bez note hrastovine. (U poglavlju 3 saznaćete celu istinu o hrastovini.) Većina italijanskih belih vina, kao što su Soave i Pinot Grigio, neka francuska bela, kao Sancerre i neka Chablis vina, spadaju u ovu kategoriju.
- ✓ Druga bela vina su *zemljana* – suva, punija, bez note hrastovine ili s blagom

notom hrastovine, sa izraženim karakteristikama tla. Neka francuska vina, kao što su Mâcon i bela vina poreklom iz doline Rone (obrađeno u poglavlju 9), imaju ovaj ukus.

- ✓ Neka bela vina su *aromatična*. Odlikuju ih intenzivne arome i ukusi koji potiču od specifične sorte grožđa, bez obzira na to da li su polusuva ili suva. U ovu grupu spadaju mnoga nemačka vina, i vina od ukusnih sorti grožđa kao što su Riesling i Viognier.
- ✓ Konačno, neka bela vina su bogata, s jakim notom hrastovine – suva ili prilično suva, i punog ukusa, s naglašenom notom hrastovine. U ovu kategoriju spadaju većina Chardonnay vina i brojna francuska vina – na primer, mnoga iz Burgundije.

Bela vina se često smatraju *aperitivnim* vinima, znači onim koja se konzumira ju pre jela, na koktelima i sedeljama. (Ako pitate profesionalce koji se bave definicijama pojmova, reći će vam da su aperitivna vina ona koja su obogaćenog ukusa, kao vermut. Ali, ukoliko vam pisanje etiketa nije profesija od koje živite, nemojte o tome brinuti. Ukratko, aperitivno vino je upravo ono što smo rekli.)



Mnogi piju bela vina u vrelim letnjim danima jer ona, za razliku od crnih vina, deluju osvežavajuće i piju se rashlađena.

Bela vina služimo rashlađena, ali ne leđeno hladna. Ponekad ih u restoranima služe previše rashlađena, pa moramo da sačekamo da se malo ugrelu pre nego što ih pijemo. Dobro, vi baš volite hladno vino; ali probajte vaše omiljeno belo vino kada nije previše rashlađeno, i sigurni smo da ćete otkriti da ono ima mnogo bogatiji ukus. U poglavlju 8 date su preporuke za optimalne temperature serviranja različitih vrsta vina.

O tome uz koju hranu se dobro slaže belo vino, čitajte u poglavlju 19; više informacija o belom vinu i hrani (i o samom belom vinu), naći ćete u našoj knjizi *White Wine For Dummies* (Wiley).

Crveno crno vino

Ni u ovom slučaju ime ne odgovara. Crna vina su u stvari crvena. Ona mogu biti purpurnocrvena, rubincrvena ili tamnocrvena kao granat – ali su crvena.

Crna vina se proizvode od crnog grožđa – grožđa koje može biti različitih crvenih i plavih nijansi. Zašto se onda ova vina zovu crna? Valjda zato što je crno suprotno od belog.



Najupadljivija razlika između crnih i belih vina jeste njihova boja. Crvenu boju vino dobija za vreme fermentacije, kada bezbojni sok crnog grožđa apsorbuje boju iz njegove pokožice sve dok je u kontaktu s njom. Istovremeno s bojom, sok iz pokožice poprima i *tanin*, supstancu koja ima važnu ulogu u građenju ukusa vina. (U poglavlju 2 saznaćete više o taninu.) Upravo prisustvo tanina u crnom vinu pravi onu najznačajniju razliku u ukusu između crnih i belih vina.

Crna vina su veoma raznovrsnog karaktera – delimično i zbog toga što vinari imaju mnogo načina da prilagođavanjem proizvodnog procesa dobiju crno vino željenih karakteristika. Na primer, što duže pokožica ostaje zajedno sa sokom u procesu fermentacije, vino će imati više tanina (biće oporije po ukusu, kao jak čaj; možete imati osećaj da „skuplja“ usta). Ako se tokom proizvodnje pokožica odstrani ranije, vino će biti mekše i s manje tanina.

Stilovi crnog vina: ništa nije ni kao obično crno vino

Navodimo četiri stila crnih vina:

- ✓ *Meka, voćna crna vina* relativno su lagana, sa izraženim voćnim notama i malo tanina (kao što su francusko vino Beaujolais Nouveau, neka italijanska vina Valpolicella, i mnoga jeftinija američka vina – s cenom ispod 10 dolara po boci).
- ✓ *Blaga crna vina* su srednje puna vina suptilnog, ne voćnog ukusa (kao što su ne tako skupa vina iz regije Bordeaux, u Francuskoj i neka jeftinija italijanska crna vina).
- ✓ *Pikantna crna vina* su ukusna, voćna vina s notama začina i umerenim sadržajem tanina; (takva su neka vina Malbec iz Francuske i Argentine, i Dolcetto iz Italije).
- ✓ *Teška crna vina* su punog ukusa i opora jer sadrže dosta tanina (kao što su najskuplja kalifornijska Cabernet vina; vino Barolo iz Italije; najskuplja australijska crna vina; i mnoga druga skupa crna vina).



Crno vino se češće konzumira kao deo obroka, nego samo kao piće. Zahvaljujući širokom spektru crnih vina, možete uz svaku vrstu hrane i za svaku priliku naći odgovarajuće vino (osim ako želite da pijete penušava vina koja su uglavnom bela ili ružičasta). U poglavlju 19 naći ćete neke primere dobro odabranih vina uz određenu vrstu hrane. Više o tome možete saznati iz naše knjige o crnom vinu, *Red Wine For Dummies* (Wiley).



Jedan od sigurnih načina da pokvarite užitek koji imate dok pijete crno vino jeste da ga konzumirate previše ohlađeno. Kada je crno vino hladno, tanini mu daju gorak ukus – onakav kakav imate dok pijete jak hladan čaj. S druge strane, u mnogim restoranima dobićete previše toplo crno vino. (Gde li ga čuvaju? Pored kazana?) Dobra temperatura crnog vina je kada je boca u vašoj ruci prijatno hladna. Više o serviranju pravilno temperiranih vina naći ćete u poglavlju 8.



Osetljivost na crno vino

Neki ljudi se žale na glavobolju i osećaj slabosti nakon konzumiranja crnog vina. Smatraju da su za to krivi sulfiti. Mi nismo ni lekari ni naučnici, ali znamo da crna vina sadrže mnogo manje sulfita nego bela. To je zbog toga što tanini u crnim vinima deluju kao konzervansi, čime se smanjuje potreba

za korišćenjem sumpor-dioksida. Međutim, crna vina sadrže neke komponente slične histaminima, i neke druge supstance koje potiču iz pokožice, a koje bi mogle biti krivac za takvo stanje. Šta god da je uzrok ovih tegoba, to najverovatnije nisu sulfiti.

Ruža je ruža, a rozé je „bela“

Rozé vina su ružičasta. Ona se proizvode od crnog grožđa, ali ne postaju crna zato što se pokožica odstranjuje nakon vrlo kratkog perioda delovanja na groždani sok, posle samo nekoliko sati, za razliku od nekoliko dana ili nedelja koliko je potrebno da bi se dobilo crno vino. Zbog toga što je period *dejstva pokožice* (period kada su pokožica i sok pomešani) kratak, rozé vina apsorbuju veoma malo tanina. Stoga, rozé vina možete rashladiti i piti ih kao bela.

Naravno, nemaju sva ružičasta vina naziv rozé. (To bi bilo suviše jednostavno.) Mnoga ružičasta vina danas nose naziv *blush wines* (rumena vina) – što su smislili trgovci da bi izbegli naziv *rozé* zbog nepopularnosti ovih vina osamdesetih godina dvadesetog veka. Da ne bi neko „provalio“ da je *blush* sinonim za *rozé*, na etiketama piše da su to bela vina. Ali čak i dete može videti da je White Zinfandel ružičast.

Rumena vina koja se nazivaju *bela* prilično su slatka. Vina na čijim etiketama piše *rosé*, mogu takođe biti slatkasta, ali neka divna evropska rozé vina (i nekoliko vina iz Amerike) jesu *suva* vina (nisu slatka). Pojedini okoreli ljubitelji vina retko piju rozé, ali mnoge vinopije otkrivaju koliko je zadovoljstvo piti dobro rozé vino, posebno leti.

Deset prilika kada se pije rozé (prkosite snobovima)

1. Kada ona jede ribu a on meso (ili obrnuto)
2. Kada vam se čini da je crno vino teško
3. Uz obrok kao što je hamburger, topli sendvič sa sirom i slično
4. Na izletu po toplom, sunčanom danu
5. Da odbijete od kole vašeg sina/ćerku, supružnika, prijatelja (sebe?)
6. U toplim večerima
7. Da proslavite dolazak proleća ili leta
8. Uz šunku (toplu ili hladnu) ili neko drugo jelo od svinjskog mesa
9. Kada biste da stavite kockice leda u vino
10. Na Dan zaljubljenih (ili nekom drugom ružičastom zgodom)

Kada piti koju vrstu

Da li ćete odabrati belo vino, crno vino ili rozé, zavisice od godišnjeg doba, prilike i vrste hrane koju jedete (da ne pominjemo lični ukus!). Pri biranju određenog vina u vinoteci ili restoranu, prvi korak je izbor boje vina. Kao što je objašnjeno u poglavljima 6 i 7, u većini specijalizovanih prodavnica i na većini vinskih karti restorana, vina su poređana prvo po boji, pa tek onda po sortama grožđa, vinarskim regionima ili kategorijama ukusa.

Neke vrste hrane idu podjednako dobro i s belim i s crnim vinom – na primer, losos na žaru se izvanredno slaže i s bogatim belim vinom i s voćnim crnim. Ipak, to što vi više volite crno, belo ili rozé, često će biti odlučujuće i kada sparujete vino s hranom.

Uparivanje hrane i vina jedan je od najzabavnijih aspekata bavljenja vinom pošto su moguće kombinacije skoro bezgranične. (O osnovnim principima slaganja hrane i vina biće reči u poglavlju 19, gde će biti date i određene sugestije.) Najbolje je to što je uvek najvažniji vaš lični ukus!

Kategorizacija vina na drugi način

Koje vino biste poželeti da imate da se nekim čudom nadete na pustom ostrvu? Drugim rečima, koje biste vino mogli da pijete do kraja života a da vam ne dosadi? Naš odgovor bi uvek bio Šampanjac, s velikim Š (više o primeni velikih slova pročitacete kasnije u ovom odeljku).

Na neki način ovo je ipak čudan izbor, jer koliko god da volimo Šampanjac, ne pijemo ga *svakodnevno*. Njime ćemo gostu poželeti dobrodošlicu, proslaviti pobeđu svog tima ili nazdraviti za srećan rodendan. Sigurno ima i drugih povoda da se popije Šampanjac, ali to ipak nije vino koje pijemo svako veče.

Ono što možemo da pijemo iz dana u dan jeste obično vino – crno, belo ili ružičasto – bez mehurića. Postoje različiti nazivi za ova vina. U Americi ih zovu *stona* vina, a u Evropi – najčešće – *laka* vina. Mi ih ponekad zovemo *mima* vina, jer nemaju nestašne mehuriće.

U sledećem odeljku objasnićemo razlike između tri kategorije vina: stonih, desertnih i penušavih.

Stono vino

Stono vino, ili lako vino, jeste fermentisan groždani sok, sa sadržajem alkohola unutar određenog raspona. Nadalje, stono vino nije penušavo. (Neka stona vina sadrže sasvim malo ugljen-dioksida, ali nedovoljno da bi bila diskvalifikovana kao stona vina.) Prema američkom standardu, sadržaj alkohola u stonim vinima ne sme biti veći od 14 procenata; u Evropi, nivo alkohola u lakim vinima mora da se kreće u rasponu od 8,5 procenata do 14 procenata (ima samo nekoliko izuzetaka). Dakle, prema slovu zakona, sve dok nivo alkohola ne prelazi 14 procenata i vino nema mehuriće, radi se o stonom ili lakom vinu.

Naravno da zakonodavac brojku 14 nije izvukao iz šešira. Oduvek je većina vina sadržavala manje od 14 procenata alkohola – bilo zbog toga što je nivo šećera u grožđanom soku bio nizak, ili zato što dejstvo gljivica prestaje – a samim tim i fermentacija – pri dostizanju ovog nivoa alkohola. Tako je broj 14 uzet za graničnu vrednost koja odvaja stona vina od vina kojima se možda dodaje alkohol (više o desertnim vinima u sledećem odeljku).

Danas, međutim, granica nije tako jasna kao što je bila kada je propis donet. Mnoge vrste grožđa uzgajaju se u toplim klimatskim oblastima, gde ono dobro sazreva i ima dosta prirodnog šećera, tako da se u njegovom soku za vreme fermentacije stvara više od 14 procenata alkohola. Postoji još jedan razlog za to: korišćenje novih vrsta gljivica koje mogu da deluju duže, čak i kada nivo alkohola pređe 14 procenata. Mnoga crna vina Zinfandel, Cabernet i Chardonnay iz Kalifornije, sadrže 14,5 ili čak 15,5 procenata alkohola. Vinopije ih ipak smatraju stonim vinima, mada prema propisima ona tu ne spadaju. (Tehnički, to su desertna vina pa se u SAD oporezuju po većoj stopi.) To nam samo govori kako neke odredbe zakona nisu uvek usaglašene sa stvarnošću.

Evo sada naše, u svetskim razmerama tačne definicije stonih vina: to su obična, nepenušava vina koju većina ljudi najčešće pije.



Sadržaj alkohola u vinu

Propisi obavezuju vinare da na etiketama napišu sadržaj alkohola u vinu (i opet, uz nekoliko izuzetaka). On može da se iskaže u *stepenima*, kao 12,5 stepeni, ili u procentima, kao 12,5 procenata. Ako je u Americi na etiketi naznačeno da se radi o stonom vinu, ali nije naveden procenat alkohola, prema slovu zakona trebalo bi da sadrži manje od 14 procenata alkohola.

Vina koja se prodaju u SAD – bilo da su američka ili uvozna – nose i jednu ne baš beznačajnu zamku. Kako papir trpi sve, tako i na etiketi može da se napiše netačno.

Američka zakonska regulativa daje vinari- ma slobodan manevarski prostor od 1,5 procenata naviše ili naniže u preciziranju nivoa alkohola. Ako je na etiketi deklarirano 12,5 procenata, stvarni sadržaj alkohola može da bude od 11 do 14 procenata. Međutim, vinari ne smeju da pređu granicu od 14 procenata.

Precizno iskazivanje sadržaja alkohola brojevima koji nisu ni celi brojevi ni brojevi na pola – na primer 12,8 ili 13,2 umesto 12,5 ili 13 – predstavlja čudo.

Desertna vina

Mnoga vina imaju više od 14 procenata alkohola jer im se alkohol dodaje za vreme ili posle fermentacije. Ovo je neuobičajen način spravljanja vina, ali su se u nekim krajevima sveta, kao što je region Jerez (*herez*) u Španiji ili Porto u Portugalu, i te kako specijalizovali za to. O takvim vinima biće reči u poglavlju 15.

Desertno vino je u SAD uobičajen naziv za slatka vina koja se konzumiraju posle jela. Mi mislimo da ovaj naziv vodi pogrešnom zaključku, jer nisu *sva* desertna vina slatka i ne piju se *uvek* posle jela. (Na primer, Dry Sherry je deklarirano kao desertno vino, ali je to suvo vino i pije se pre jela.)

Kategorija desertnih vina u Evropi ima naziv *likeri* (pojam koji takođe podrazumeva slatkoću.) Mi više volimo izraz *pojačano* (engl. *fortified*) što upućuje na to da je vino dobilo na jačini dodavanjem alkohola. No, dok ne budemo ovlašćeni da o tome odlučujemo, moraćemo da koristimo termine *desertna vina* ili *likeri*.



Penušava vina (i lekcija o velikom slovu)

Penušava vina su vina koja sadrže mehuriće ugljen-dioksida. Ovaj gas je prirodni produkt procesa fermentacije, i vinari ponekad odluče da ga zarobe u vinu. Gotovo svaka zemlja koja proizvodi vina, pravi i penušava vina. U poglavlju 14 govorimo o tome kako se prave penušava vina i opisujemo najpoznatije svetske vrste tih vina.

U SAD, Kanadi i Evropi, naziv *penušava vina* je zvaničan naziv za kategoriju vina s mehurićima. Zar nije lepo kada se svi slože?

Najčuvenije penušavo vino – a možda i najčuvenije vino uopšte – jeste Šampanjac (s velikim Š). To je specifična vrsta penušavog vina (proizvedeno je od posebnih vrsta grožđa i na poseban način) koje potiče iz oblasti Champagne (Šampanja) u Francuskoj i nesporni je Veliki Šampion Mehurića.

S obzirom na svetsku slavu ovog vina, mnogi proizvođači širom zemljine kugle uvek su iznova koristili ime *šampanjac*, sve dok ono nije postalo sinonim za gotovo svaku vrstu penušavog vina. Na primer, sve do nedavnog sporazuma između SAD i Evropske unije, američki vinari su mogli svako penušavo vino sasvim legalno nazvati *šampanjac* – i to s velikim Š, ukoliko su to želeli – sve dok ugljen-dioksid ne dodaju veštački. Čak i sada, američki vinari koji već koriste to ime mogu nastaviti da ga koriste. (Moraju, međutim, ispred reči Šampanjac da dodaju odgovarajući geografski pojam, na primer *američki* ili *kalifornijski*.)

Ograničavanje upotrebe imena *šampanjac* na vina iz regije Šampanja, Francuzima je stvar od izuzetnog interesa. Propisi Evropske unije ne samo da sprečavaju svaku drugu zemlju članicu da svojim penušavim vinima daju ime *šampanjac*, nego čak zabranjuju upotrebu i onih izraza koji samo *podsećaju* na reč *šampanjac*, kao što je neupadljiv natpis na etiketi u kojem stoji da je vino proizvedeno po postupku spravljanja šampanjca. Štaviše, boce penušavog vina poreklom iz zemalja izvan Evropske unije (EU) na čijim se etiketama upotrebljava reč šampanjac, proterane su sa tržišta Evrope. Francuzi su ovo ozbiljno shvatili.

Ako se mi pitamo, to je sasvim O.K. Nas nikada nećete uloviti kako koristimo reč *šampanjac* kao osnovno ime za vino s mehurićima. Naše poštovanje prema ljudima i tradiciji koja se neguje u oblasti Champagne u Francuskoj, gde se

proizvode najbolja penušava vina na svetu, ogromno je. Zbog toga mi, kada govorimo o Šampanjcu, pišemo s velikim Š. *To* su vina koja bismo poželeli da imamo na pustom ostrvu, a ne bilo koje penušavo vino, s bilo kog kraja sveta, koje samo sebe naziva šampanjcem.

Popularna bela vina

Navedena bela vina su dostupna gotovo svuda. Opisana su u delovima III i IV ove knjige.

- ✓ **Chardonnay:** Može biti iz Kalifornije, Australije, Francuske, ili gotovo svakog drugog kraja
- ✓ **Sauvignon Blanc:** Može biti iz Kalifornije, Francuske, Novog Zelanda, Južne Afrike, ili drugih krajeva

✓ **Riesling:** Može biti iz Nemačke, Kalifornije, Njujorka, Vašingtona, Francuske, Austrije, Australije i drugih mesta

✓ **Pinot Grigio** ili **Pinot Gris:** Može biti iz Italije, Francuske, Oregona, Kalifornije i drugih mesta

✓ **Soave:** Potiče iz Italije



Ako neko pokuša da vas impresionira služeći vam „Šampanjac“ koji nije francuski, nemojte se upecati. Većina uglednih američkih kompanija koje proizvode vrhunska penušava vina, neće ih nazvati šampanjcem – iz poštovanja prema francuskim. (Naravno, s obzirom na to da su Francuzi vlasnici mnogih kompanija u Kaliforniji koje proizvode ta vrhunska penušava vina, ne iznenađuje nas činjenica što *oni* ne daju svojim vinima naziv šampanjac, već što ni mnoge druge kompanije to ne čine.)

Popularna crna vina

Opisi i objašnjenja koja se odnose na navedena popularna i široko dostupna crna vina dati su kroz celu knjigu.

- ✓ **Cabernet Sauvignon:** Može biti iz Kalifornije, Australije, Francuske ili nekog drugog kraja
- ✓ **Merlot:** Može biti iz Kalifornije, Francuske, Vašingtona, Njujorka, Čilea i drugih mesta
- ✓ **Pinot Noir:** Može biti iz Kalifornije, Francuske, Oregona, Novog Zelanda i drugih mesta

✓ **Beaujolais:** Potiče iz Francuske

✓ **Lambrusco:** Obično je poreklom iz Italije

✓ **Chianti:** Potiče iz Italije

✓ **Zinfandel:** Obično je poreklom iz Kalifornije

✓ **Côtes du Rhône:** Potiče iz Francuske

✓ **Bordeaux:** Poreklom iz Francuske